

Heißhalte- Bankettwagen Electric



1000-BQ2/96



1000-BQ2/128



1000-BQ2/192

Modelle :

1000-BQ2/96

1000-BQ2/128

1000-BQ2/192

- **INSTALLATION**
- **BETRIEB**
- **WARTUNG**

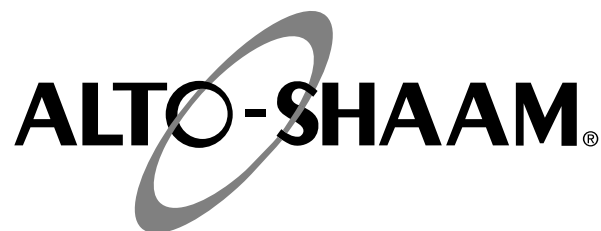
W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA / KANADA
FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com



Bitte beachten Sie die
Anleitungen zur
Installation und Nutzung.





Lieferung	1
Auspacken	1
Sicherheitsverfahren und Vorsichtsmaßnahmen	2

Installation

Installationsanforderungen	3
Anforderungen an Freiraum	3
Abmessungszeichnungen, Gewicht und Fassungsvermögen	4
Teller Kapazität	5
Optionen und Zubehör	6
Technische Daten	7

Bedienungsanweisungen

Betrieb der einfachen Regelung	8
Bedienungsanweisungen	9
Allgemeine Richtlinien zum Warmhalten	10

Pflege und Reinigung

Reinigung und vorbeugende Wartung	11
Schutz von Edelstahlflächen	11
Reinigungsmittel	11
Reinigungswerkzeug	11
Tägliche Reinigung	12

Desinfizierung

Desinfizierung/Nahrungsmittel-Sicherheit	13
--	----

Wartung

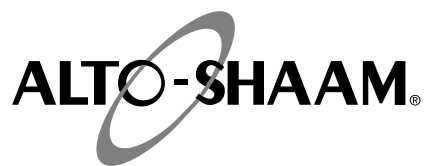
Genauigkeit des Thermostats	14
Fehlersuche	15
Ersatzteile	16
Wartungsansichten	17
Geteilte Tür (WERKSSEITIG EINGEBAUT)	18
Anhängerkupplung (WERKSSEITIG EINGEBAUT)	19
Anhängerkupplung-Sicherheitshinweise	19
Heizkabel-Wartungskits	20

Stromlaufpläne

Für die aktuellste Version immer auf die Stromlaufpläne Bezug nehmen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden.

Garantie

Transportschäden und Schadensansprüche	Rückumschlag
Eingeschränkte Garantie	Rückumschlag



LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten.

Bitte kontrollieren Sie bei Erhalt die Ware auf Transportschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. *Siehe auch "Transportschäden und Schadensansprüche" in dem vorliegenden Installationshandbuch.*

Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN

1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschluss vom Gerät.

HINWEIS:

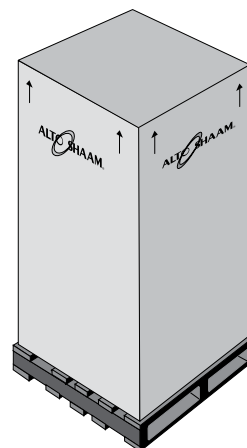
Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

BEWAHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.

Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. *Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.*

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungszubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen Gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.



SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

WARNUNG



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachschäden führen können.

VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.



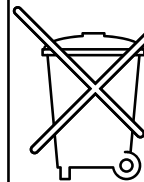
Gibt an, dass die Bezugnahme auf die Bedienungsanweisungen empfehlenswert ist, um die Funktionsweise des Geräts zu verstehen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige Verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Installation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

- Umgebungsbedingungen – Betrieb
- Das Gerät muss auf die am Aufstellort herrschende Raumtemperatur gebracht werden. 24 Stunden sind empfehlenswert.
- Umgebungstemperaturbereich: 10 °C bis 43 °C.
- Relative Luftfeuchtigkeit: weniger als 95 % nichtkondensierend.
- Atmosphärischer Druck: 50 kPa bis 106 kPa.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:
KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.



Gibt an, dass die Bezugnahme auf die Bedienungsanweisungen zwingend vorgeschrieben ist. Falls das Bedienungspersonal diese nicht befolgt, besteht Verletzungsgefahr.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Dieses Gerät kann mit nicht daran befestigten Teilen und Zubehör in einer oder mehreren Verpackungen angeliefert werden. Prüfen Sie, dass alle der folgenden Teile erhalten wurden, die standardmäßig mit jeder Einheit mitgeliefert werden:

Teil	BQ2/96	BQ2/128	BQ2/192
Einschieberost	4	4	8
Einschieberost-Stützclip	4	4	8
Regalschiene	8	8	16

Der Alto-Shaam Heißhalte-Bankettwagen muss an einer Stelle installiert werden, an der der Heißhalte-Bankettwagen für seinen vorgesehenen Zweck benutzt werden kann. Es muss ausreichend Freiraum zur Entlüftung, korrekten Reinigung und zum Zugang für Wartungsarbeiten vorgesehen werden.

Dieses Gerät darf nicht in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.

GEFAHR



**UNSACHGEMÄSSE
INSTALLATION, ÄNDERUNGEN,
MODIFIZIERUNGEN,
REPARATUR - UND
WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN
ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN
VERLETZUNGEN ODER ZUM
TODE FÜHREN.**

VORSICHT



**UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN,
IST BEIM TRANSPORTIEREN UND
AUSRICHTEN DES GERÄTES,
VORSICHT GEBOTEN.**

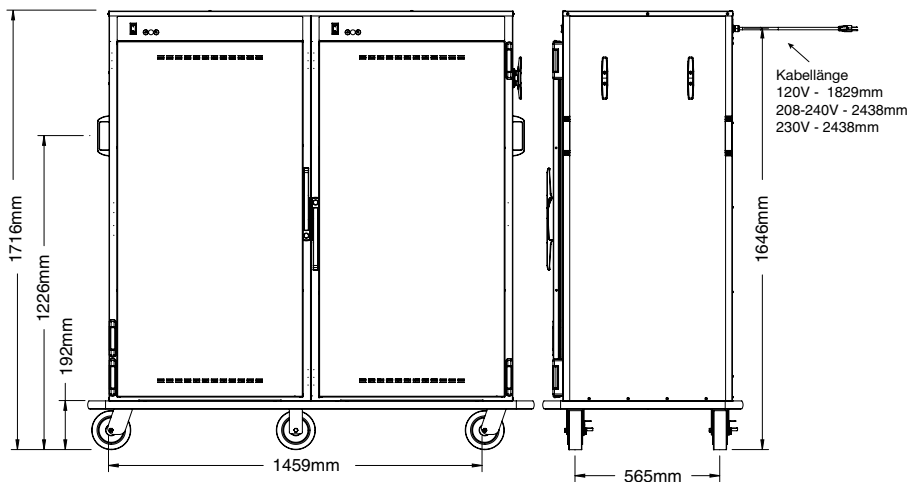
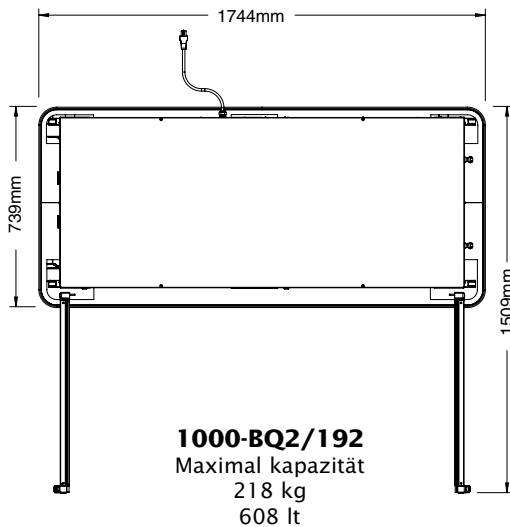
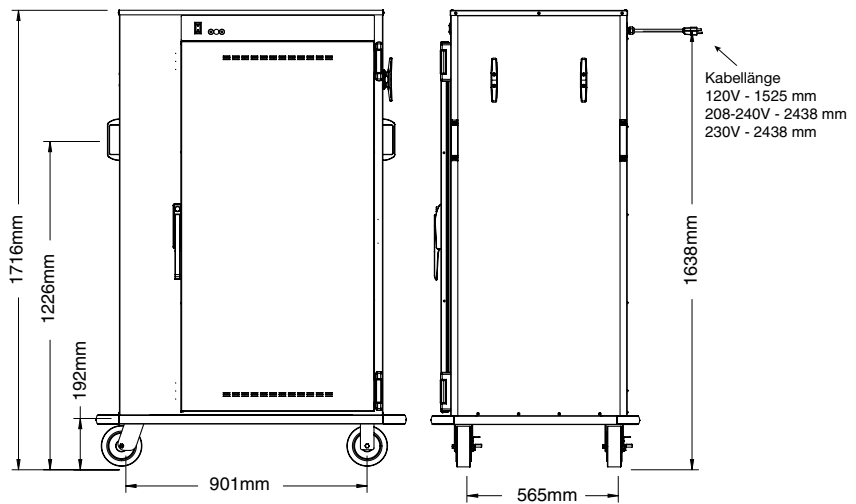
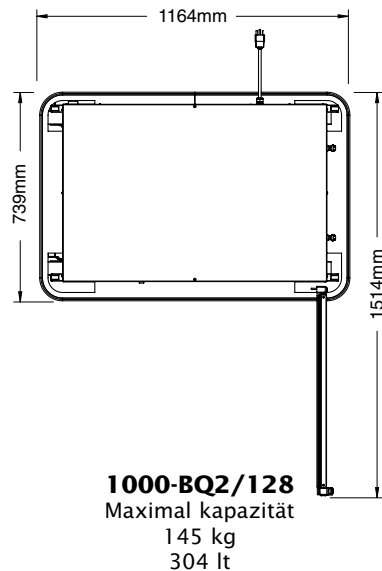
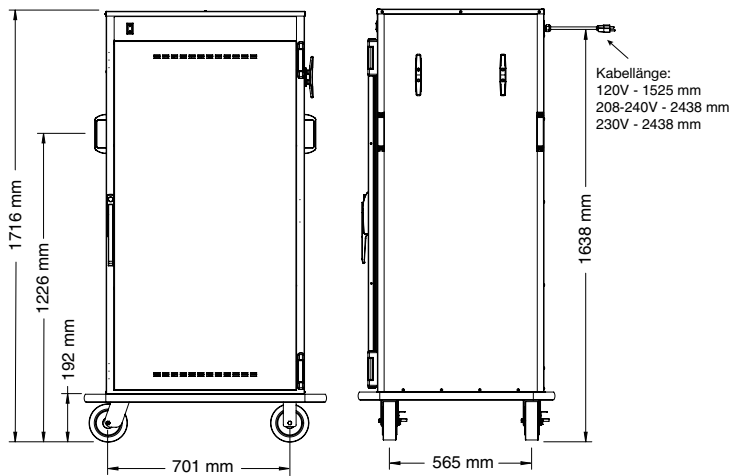
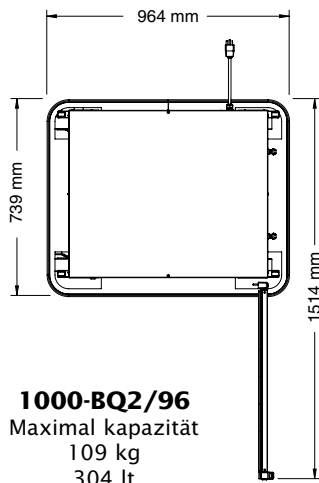
ANFORDERUNGEN AN FREIRAUM

Rundum-Gummipuffer für alle
Freiraumanforderungen.

GEWICHT	1000-BQ2/96	1000-BQ2/128	1000-BQ2/192
NETTO	146 kg	168 kg	280 kg
VERSAND	188 kg	220 kg	340 kg

INSTALLATION

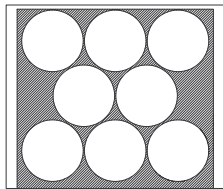
INSTALLATION AM AUFSTELLORT



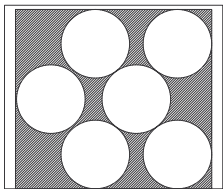
INSTALLATION

KAPAZITÄT

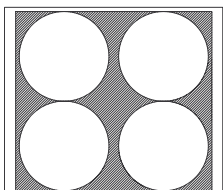
Teller Kapazität (16 Teller hoch, 76 mm Tellerhöhe)



203 - 212 mm
128 Tellern

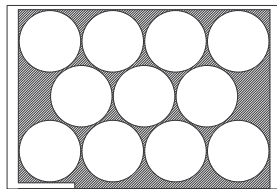


229 - 254 mm
96 Tellern

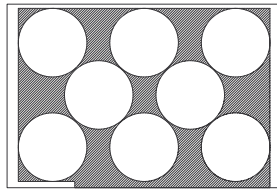


260 - 324 mm
64 Tellern

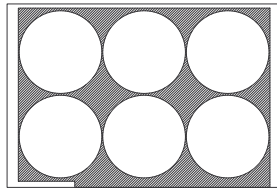
BQ2-96



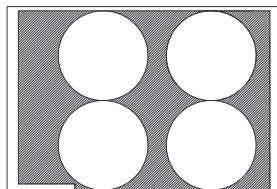
203 - 212 mm
176 Tellern



229 - 254 mm
128 Tellern

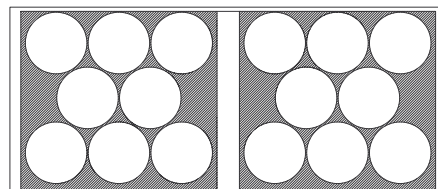


260 - 324 mm
96 Tellern

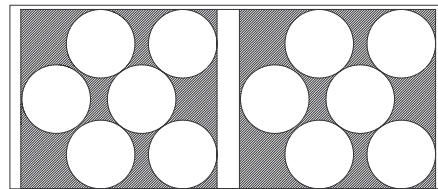


304 - 324 mm
64 Tellern

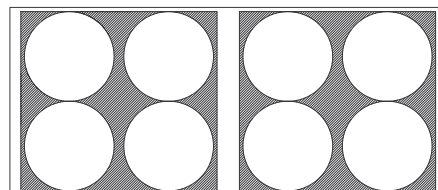
BQ2-128



203 - 212 mm
256 Tellern



229 - 254 mm
192 Tellern



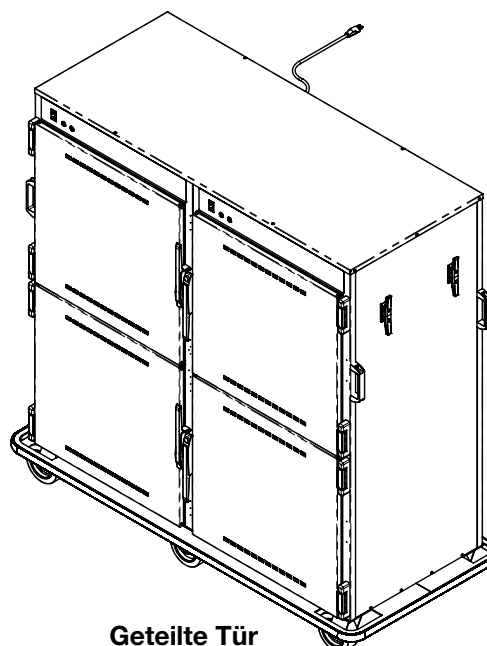
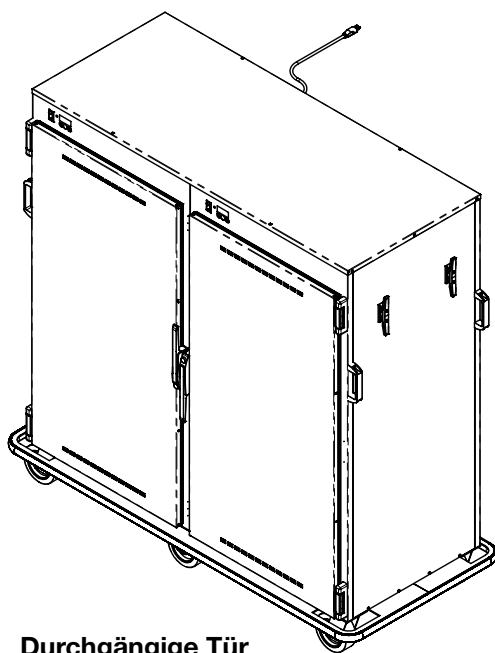
260 - 324 mm
128 Tellern

BQ2-192

INSTALLATION

Optionen und Zubehör

Tellerträger, verchromt (für 4 Teller)	1000-BQ2/96 Kapazität	1000-BQ2/128 Kapazität	1000-BQ2/192 Kapazität
Nicht abgedeckte „P“-Träger Tellerdurchmesser: Max. 254 mm Min. 197 mm Vertikaler Sprossenabstand: 67 mm	DC-2868 24 träger 96 mahlzeiten auf tellern	DC-2868 32 träger 128 mahlzeiten auf tellern	DC-2868 48 träger 192 mahlzeiten auf tellern
Abgedeckt „C“-Träger Tellerdurchmesser: Max. 248 mm Min. 197 mm Vertikaler Abstand zwischen oberem und unterem Träger: 295 mm	DC-2869 24 träger 96 mahlzeiten auf tellern	DC-2869 32 träger 128 mahlzeiten auf tellern	DC-2869 48 träger 192 mahlzeiten auf tellern
Nicht abgedeckte „EP“-Träger Tellerdurchmesser: Max. 318 mm Min. 241 mm Vertikaler Sprossenabstand: 67 mm	DC-23580 16 träger 64 mahlzeiten auf tellern	DC-23580 24 träger 96 mahlzeiten auf tellern	DC-23580 32 träger 128 mahlzeiten auf tellern
Abgedeckt „EC“-Träger Tellerdurchmesser: Max. 318 mm Min. 241 mm Vertikaler Abstand zwischen oberem und unterem Träger: 295 mm	DC-23676 16 träger 64 mahlzeiten auf tellern	DC-23676 24 träger 96 mahlzeiten auf tellern	DC-23676 32 träger 128 mahlzeiten auf tellern
Einschieberosträger (2 FÜR JEDEN EINSCHIEBEROST ERFORDERLICH)	1061	1061	1061
Einschieberost-Stützclip (1 FÜR JEDEN EINSCHIEBEROST ERFORDERLICH)	11533	11533	11533
Einschieberost, verchromt	SH-2835	SH-22727	SH-2835
Türschloss mit Schlüssel	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Sicherheitsvorrichtungen - Inkl. manipulationssichere Schrauben, Bedienfeld-Schutzabdeckung und Türschloss	5013816	5013816	5013816
Anhängerkupplung (werksseitig eingebaut)	IM WERK ANFRAGEN	IM WERK ANFRAGEN	IM WERK ANFRAGEN
Geteilte Tür(en)	5016853	5016929	5016934



INSTALLATION

TECHNISCHE DATEN



GEFAHR



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEgebenEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.



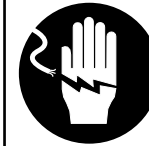
GEFAHR



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN Vorgenommen werden.



GEFAHR



Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

1. Ein Kennschild ist permanent am Schrank angebracht.
2. Der Schrank darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; er muss so platziert werden, dass die Steckdose in Notfällen einfach zugänglich ist.
3. Bei Bedarf muss ein geprüfter Elektriker eine für diesen Schrank geeignete Steckdose unter Einhaltung aller geltenden Elektrovorschriften installieren.

REMARQUE : Lorsque les codes locaux et les exigences de réglementation CE sont en vigueur, les appareils doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

Für Geräte mit CE-Zulassung:

Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.



Geräte die für eine Festinstallation:

Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleichwertig benutzt werden.

ELEKTRIK • 1000-BQ2/96

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW	MIT NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	12,5	1,5	NEMA 5-15P 15A - 125V STECKER
208 240	1 1	60 60	5,9 6,8	1,2 1,6	NEMA 6-15P 15A - 250V STECKER
230	1	50/60	6,5	1,5	CEE 7/7 STECKER-SPANNUNG 250V CH2-16P STECKER-SPANNUNG 250V BS 1363 (U,K, ONLY) STECKER-SPANNUNG 250V

ELEKTRIK • 1000-BQ2/128

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW	MIT NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	17,5	2,1	NEMA 5-30P 30A - 125V STECKER
208 240	1 1	60 60	7,7 8,9	1,6 2,1	NEMA 6-15P 15A - 250V STECKER
230	1	50/60	8,4	2,0	CEE 7/7 STECKER-SPANNUNG 250V CH2-16P STECKER-SPANNUNG 250V BS 1363 (NUR GB) STECKER-SPANNUNG 250V

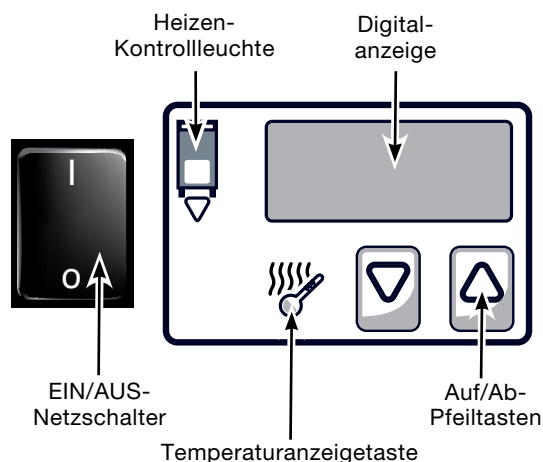
ELEKTRIK • 1000-BQ2/192

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/HZ	A	kW	MIT NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	24,0	2,9	NEMA 5-20P 20A - 125V STECKER
NETZSCHALTER AUF NIEDRIG			16,0	1,9	NEMA 5-30P 30A - 125V STECKER
NETZSCHALTER AUF HOCH			25,0 MAX	3,0	
208 240	1 1	60 60	11,8 13,6	2,5 3,3	NEMA 6-15P 15A - 250V STECKER
230	1	50/60	13,0	3,0	CEE 7/7 STECKER-SPANNUNG 250V CH2-16P STECKER-SPANNUNG 250V BS 1363 (NUR GB) STECKER-SPANNUNG 250V

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite oben auf dem Gerät.

BETRIEB

BEDIENUNGSANWEISUNGEN



1. VOR DEM BELADEN MIT SPEISEN 30 MINUTEN LANG BEI 93 °C VORWÄRMEN.

Den Netzschalter auf „EIN“ stellen. Das Gerät beginnt den Betrieb bei der zuvor eingestellten Temperatur.

2. Mit den **Auf-** oder **Ab-Pfeiltasten** 93 °C einstellen. Einmaliges kurzes Drücken der Pfeiltasten erhöht den Sollwert um 1 Grad. Gedrückthalten der Pfeiltaste erhöht den Sollwert um 10 Grad. Beim Loslassen der Pfeiltaste wird eine neue Sollwerttemperatur festgelegt. Die **Sollwert-Temperatur** wird auf der **Digitalanzeige** ausgewiesen und die **Heizen-Kontrollleuchte** leuchtet auf. Die **Temperaturanzeigetaste** kann jederzeit drei Sekunden lang gedrückt gehalten werden, um die **tatsächliche** Innenlufttemperatur anzuzeigen.

Wechseln zwischen Sollwert und tatsächlichem Wert:

Die Voreinstellung ist die Anzeige der **Sollwert-Temperatur** auf der **Digitalanzeige**. Anzeigen der **tatsächlichen** Temperatur:

Die **Temperaturanzeigetaste** und die **Auf-Pfeiltaste** 5 Sekunden lang gedrückt halten. Auf der Anzeige erscheint **ACT**, danach die **tatsächliche** Temperatur.

Wiederholen, um zum **Sollwert** **SET** zu wechseln.

Die **Temperaturanzeigetaste** kann jederzeit gedrückt werden, um die alternative Temperatur anzuzeigen.

3. Wenn die Lufttemperatur in der Kammer die gewünschte Warmhaltetemperatur erreicht hat, schaltet sich die **Heizen-Kontrollleuchte** aus.

4. **Den Schrank nur mit heißen Speisen beladen.** Dieser Warmhalteschrank ist dazu vorgesehen, heiße Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Es dürfen nur heiße Speisen in den Warmhalteschrank geladen werden. Vor dem Beladen des Warmhalteschranks mit Speisen muss mit einem Speisethermometer geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 71 °C erreicht haben. Alle Speisen, die nicht im korrekten Temperaturbereich sind, müssen vor dem Laden in den Warmhalteschrank aufgewärmt werden.
5. Nachprüfen, ob die Schranktür sicher geschlossen ist und mit den **Auf-** und **Ab-Pfeiltasten** die Temperatur auf 71 °C einstellen.

DIESE EINSTELLUNG IST EVENTUELL NICHT DIE ENDGÜLTIG.

Der korrekte Temperaturbereich für die aufbewahrten Speisen hängt von der Art und Menge des Produktes ab. Ob die Türventilationsschlitze geöffnet oder geschlossen sein sollen, hängt auch von der Art und Menge der aufbewahrten Speisen ab. Wenn Speisen längere Zeit warmgehalten werden, sollte die Kerntemperatur der einzelnen Speisen regelmäßig gemessen werden, um den korrekten Temperaturbereich aufrecht zu erhalten. Die Warmhaltetemperatur dementsprechend korrigieren.

WECHSELN ZWISCHEN FAHRENHEIT UND CELSIUS

Die **Temperaturanzeigetaste** kann jederzeit gedrückt werden, um die alternative Temperatur anzuzeigen.

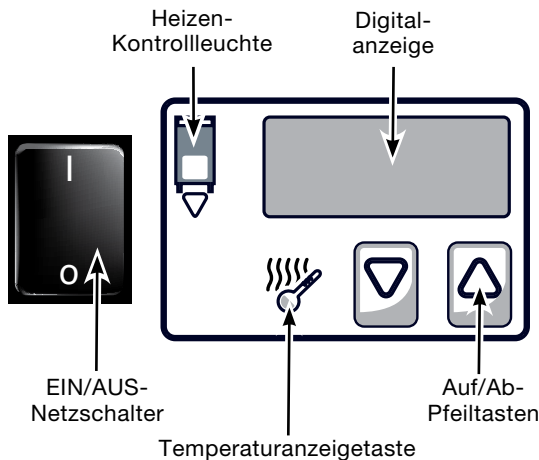
Die Voreinstellung ist Fahrenheit. Wechseln zu Celsius:

1. Die **Temperaturanzeigetaste** und die **Ab-Pfeiltaste** 5 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Die Steuerung blendet 3 Sekunden lang **°F** ein, um die Auswahl zu bestätigen, und blendet danach wieder die Temperatur ein. (Sollwert oder Istwert, je nachdem, welchen der Benutzer ausgewählt hat) in °C.
3. Diesen Vorgang wiederholen, um zu Fahrenheit zu wechseln.

Hinweis: Nach einem Stromausfall, einer Werksprüfung usw. bleibt die vom Benutzer festgelegte Maßeinheit (°C oder °F) erhalten.

BETRIEB

BEDIENUNGSANWEISUNGEN



1. Bei 93 °C 30 Minuten lang vorwärmen.

Mindestens 30 Minuten lang vorwärmen, bevor der Bankett-Rollwagen mit Produkt beladen wird.

2. Den Rollwagen nur mit heißen Speisen laden.

Dieser Heißhalte-Bankettwagen ist dazu vorgesehen, heiße Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Es dürfen nur heiße Speisen in den Warmhalteschrank geladen werden. Vor dem Beladen des Heißhalte-Bankettwagens mit Speisen muss mit einem Speisethermometer geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 71 °C erreicht haben. Alle Speisen, die nicht im korrekten Temperaturbereich sind, müssen vor dem Laden in den Heißhalte-Bankettwagen aufgewärmt werden. Am besten einen „Halo Heat“-Niedrigtemperaturofen benutzen, der auf 121 bis 135 °C eingestellt ist, oder einen Combitherm-Ofen, damit das Produkt auf den korrekten Temperaturbereich erhitzt wird.

3. Zugedeckte Teller oder Träger in den Bankettwagen laden.

Nachdem die Speisen die korrekte Serviertemperatur erreicht haben:

- A. Nur ERWÄRMTE Teller benutzen.
- B. Jede Serie von vier (4) Tellern sofort in den Bankettwagen laden, damit sie möglichst wenig Wärme verlieren.

C. Die Teller erst in den oberen Teil des Bankettwagens laden.

D. Die Türen des Bankettwagens nach dem Laden einer Serie von Tellern sicher schließen.

4. Den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zurücksetzen.

Nachdem der Bankettwagen ganz mit Produkt gefüllt ist, prüfen, ob die Türen sicher geschlossen sind; anschließend den Thermostat auf die gewünschte Warmhaltetemperatur oder den empfohlenen Wert von 82 °C (180 °F) zurücksetzen.

Der korrekte Temperaturbereich und geöffnete oder geschlossene Türventilationsschlitze hängen von der Art und Menge des Produktes ab. Wenn Speisen längere Zeit warmgehalten werden, sollte die Kerntemperatur der einzelnen Speisen regelmäßig mit einem Speisethermometer gemessen werden, um den korrekten Temperaturbereich von 60 bis 71 °C aufrecht zu erhalten.

5. Zugedeckte Teller, Tablettts oder Tellerträger nach Bedarf entnehmen.

- A. Die Speisen aus dem unteren Teil des Bankettwagens zuerst entnehmen und dann von unten nach oben weitere Teller entnehmen.
- B. Die Tür(en) des Bankettwagens nach jedem Entnehmen von Produkt sicher schließen.

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM WARMHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeitet mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo-Heizung erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo-Heizung für eine einheitliche Temperatur im Schrank, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

In einem geschlossenen Warmhalteschrank ist zu hohe Feuchtigkeit ein Zustand, der beseitigt werden kann. Ein Produkt, das bei der Zubereitung extrem hohen Temperaturen ausgesetzt wird, muss abkühlen, bevor es in eine Warmhalteumgebung mit kontrollierter Temperatur gebracht wird. Wenn sich das Produkt nicht abkühlt, bildet sich starke Kondensation, die die Feuchtigkeit außerhalb des Produktes erhöht. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Warmhalteschränke mit Halo-Heizung verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 und 93 °C. Wenn der Schrank über Ventilationsschlitze verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	CELSIUS
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNEED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER — Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C
DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTemperatur WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN ANFORDERUNGEN AN DIE KERNTemperatur MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.	

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören.

Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes Wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

VORBEUGENDE WARTUNG

1. Sicherstellen, dass das richtige Betriebs- und Pflegehandbuch für alle Benutzer verfügbar ist.
2. Sicherstellen, dass alle Benutzer vorschriftsmässig im Betrieb des Geräts unterwiesen wurden.
3. Das Gerät nicht überladen.
4. Den Zustand von Stecker und Kabel überprüfen. Bei Beschädigung ersetzen.
5. Staub von den äußeren Luftschlitzen am Gerät entfernen.
6. Den Zustand der Türdichtung überprüfen. Sind Risse vorhanden? Ist die Dichtung abgenutzt oder lose? Sicherstellen, dass die Dichtung eng am Gehäuse anliegt. Die Dichtung ersetzen, wenn sie in schlechtem Zustand ist.
7. Die Lufttemperatursensor-Halterung im Kammerinneren überprüfen. Ist der Metallschutz angebracht? Sind die Kabel in gutem Zustand?
8. Den Zustand von Laufrollen oder Standbeinen prüfen. Sicherstellen, dass die Befestigungsschrauben und die Montage sicher sind.
9. Den Zustand der Bedienfeldauflage überprüfen. Sind Risse oder starke Abnutzung der Grafik vorhanden? Funktioniert die Steuerung korrekt, wenn die Tasten gedrückt werden?

REINIGUNGSMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie ausschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm.

Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.



10. Überprüfen, ob alle Steuerungs-LEDs vorschriftsmässig leuchten.
11. Entspricht die eingestellte Temperatur der tatsächlich angezeigten Temperatur? Wenn nicht muss die Steuerung neu kalibriert werden. Den Kundendienst anrufen.

Den Kundendienst für unverzügliche Reparatur anrufen, falls eines der obigen Probleme vorhanden ist.

 VORSICHT	
  	UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. NIEMALS SALZSÄURE (HYDROCHLORID-SÄURE) ZUM REINIGEN VON EDELSTAHL VERWENDEN. VERWENDEN SIE NIE DRAHTBÜRSTEN, STAHLWOLLE ODER METALLSPACHTEL.

PFLEGE UND REINIGUNG



Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

1. Den Schrank von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
2. Alle entnehmbaren Teile, wie Einschübe, Schienen und Auffangschalen, herausnehmen. Diese Teile separat mit einem guten Fettlöser oder handelsüblichen Geschirrspülmittel reinigen. Gründlich spülen und trocknen.
3. Alle Metallflächen im Schrankinneren mit einem feuchten, sauberen Tuch und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger oder Fettlöser in empfohlener Stärke reinigen. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Danach mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen. Alle Rückstände mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abspülen. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Die Seitenschienen und Einschübe wieder anbringen.



4. Bedienfeld, Türventilationsschlitze, Türgriffe und Türdichtungen gründlich reinigen, da sich dort Speisereste ansammeln können. Die Flächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen. Mit einem sauberen Tuch trocken wischen.
5. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und mit Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
6. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Schrankaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Gastronomiegeräten einhalten.

HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

GEFAHR

DIE INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN DES OFENS DÜRFEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN MIT DAMPF GEREINIGT, MIT WASSER ABGESPRITZT ODER MIT EINER GROSSEN MENGE WASSER ODER REINIGUNGSLÖSUNG JEDLICHER ART GEREINIGT WERDEN. DEN OFEN NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL REINIGEN.

GEFAHR VON SCHWEREN SCHÄDEN ODER ELEKTRISCHEN SCHLÄGEN.

DURCH VERWENDUNG EINER GROSSEN MENGE FLÜSSIGKEIT WIRD DIE GERÄTEGARANTIE NICHTIG.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so dass diese nur schwer – wenn überhaupt – getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebseffizienz und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte, die gepflegt werden, funktionieren besser und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechtestes Aroma. Unerwünschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das Resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste Vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch Speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und –kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Methode zum Messen sicherer Temperaturen von heißen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäßig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Ein umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Temperaturregelung und ein umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisebedingten Krankheiten ist von entscheidender Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist ein Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittelsicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuchs hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED
NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD**

PRODUKTKERNTemperaturen von Speisen	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITZONE	-18 °C ODER DARUNTER

WARTUNG

GENAUIGKEIT DES THERMOSTATS

Der elektronische Thermostat ist ein Präzisionsmessgerät und sorgt für problemlosen Betrieb. Falls vermutet wird, dass die Temperatur in der Warmhaltekammer nicht der Temperatur entspricht, die auf der Digitalanzeige ausgewiesen wird, wie folgt vorgehen:

- 1.** Prüfen, ob die Betriebsspannung des Schrankes mit der Spannung der Stromversorgung übereinstimmt. Eine geringere Versorgungsspannung führt zu ungenauen Temperaturen.
- 2.** Die Temperatur in der Warmhaltekammer mit einem bekannt guten Thermometer überprüfen.
 - A.** Mit Ausnahme der Drahtregale die Warmhaltekammer komplett leeren.
 - B.** Sicherstellen, dass der Warmhalteschranksensor in der Warmhaltekammer links im Schrank ganz sauber ist.
 - C.** Das Thermometer in der Mitte der Warmhaltekammer aufhängen.
 - D.** Warten, bis sich die mit dem elektronischen Thermostat eingestellte Temperatur stabilisiert hat (mindestens eine Stunde), bevor der Wert auf der Digitalanzeige mit dem Thermometer verglichen wird.

WÄHREND DER TEMPERATURSTABILISIERUNGS-PHASE DÜRFEN
DIE SCHRANKTÜREN NICHT GEÖFFNET WERDEN.

Falls der Messwert auf dem Thermometer mit der Digitalanzeige nicht übereinstimmt, kann ein Fehler des Luftsensors vorliegen. Schlagen Sie dazu in der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nach oder wenden Sie sich um Rat an die Kundendienstabteilung.



GEFAHR



**VOR DEM REINIGEN ODER
WARTEN DES GERÄTES
DEN NETZSTECKER AUS
DER STECKDOSE ZIEHEN.**

VORSICHT

**DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG
FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT
UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER
UNBEFUGTES WARTUNGSPERSONAL GEDACHT.**



WARTUNG

FEHLERSUCHE

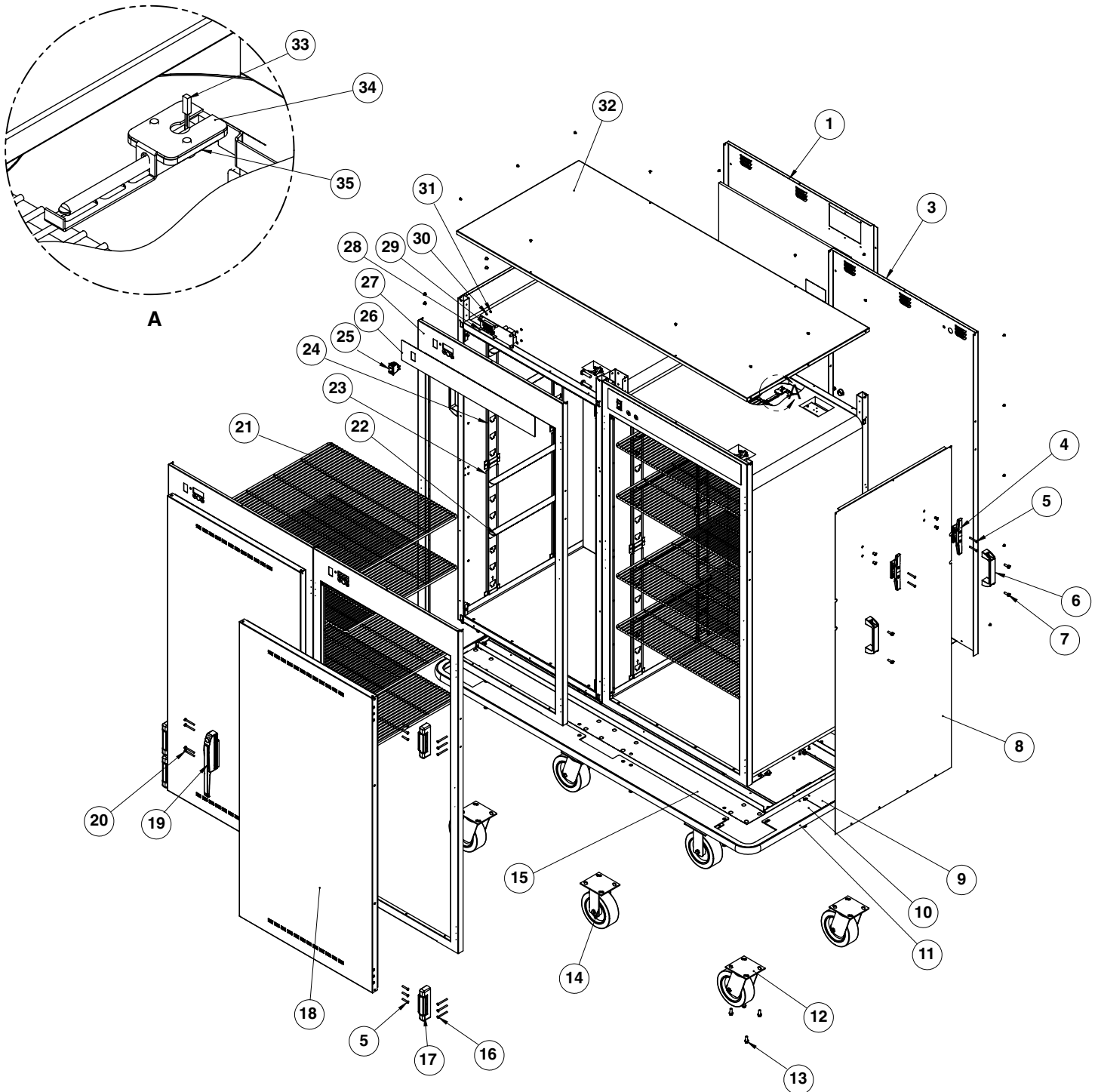
Code	Beschreibung	Mögliche Ursache
E-10	Kammer-Luftsensor, Kurzschluss	Messwert des Kammer-Luftsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-11	Kammer-Luftsensor, Unterbrechung	Messwert des Kammer-Luftsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-20	Produktsensor hat Kurzschluss <i>Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert</i>	Messwert des Produktsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-21	Produktsensor hat Unterbrechung <i>Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert</i>	Messwert des Produktsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-30	Untertemperatur	Gerät hat (Sollwert -4°C) länger als 90 Minuten nicht erreicht.
E-31	Übertemperatur	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 3 Minuten um 16°C über dem maximalen Kammersollwert. Hinweis: Warmhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 81°C über dem maximalen Sollwert.
E-32	Sicherheitsschalter offen (Hilfsschalter Obergrenze)	Das Werk verständigen.
E-38	Interner Softwarefehler	Das Werk verständigen.
E-39	Sensorfehler	Das Werk verständigen.
E-50	Temp.-Messfehler	Das Werk verständigen.
E-51	Temp.-Messfehler	Das Werk verständigen.
E-60	Echtzeituhr-Fehler	Daten auf Voreinstellung eingestellt. Sicherstellen, dass Datum und Zeit korrekt eingestellt sind (falls zutreffend).
E-61	Echtzeituhr-Fehler	Das Werk verständigen.
E-64	Uhr oszilliert nicht	Das Werk verständigen.
E-70	Mikroschalter-Konfigurationsfehler	Siehe Schaltplan für das jeweilige Modell und sicherstellen, dass die Einstellungen der Mikroschalter auf der Steuerung den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen. Wenn die Mikroschalter-Einstellungen den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen, die Steuerung austauschen.
E-78	Niedrige Spannung	Spannung unter 90 V~ bei 125 V~-Gerät oder unter 190 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-79	Hohe Spannung	Spannung über 135 V~ bei 125 V~-Gerät oder über 250 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-80	EEPROM-Fehler	Sicherstellen, dass alle Temperaturen und Zeiten korrekt eingestellt sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-81	EEPROM-Fehler	Das Werk verständigen.
E-82	EEPROM-Fehler	Das Werk verständigen.
E-83	EEPROM-Fehler	Das Werk verständigen.
E-85	EEPROM-Fehler	Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-86	EEPROM-Fehler	Gesicherter HACCP-Speicher ist fehlerhaft. HACCP-Adresse wurde auf 1 zurückgesetzt. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-87	EEPROM-Fehler	Gesicherte Versatzwerte sind fehlerhaft. Versatzwerte wurden auf 0 zurückgesetzt. Die Steuerung muss evtl. neu kalibriert werden. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-88	EEPROM-Fehler	Alle Zeitgeber-Sollwerte wurden auf 1 Minute zurückgesetzt. Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-90	Taste verklemmt	Eine Taste wird >60 Sekunden gedrückt gehalten. Steuerung korrigieren. Der Fehler setzt sich zurück, nachdem das Problem beseitigt wurde.
E-91	Eingangsfehler	Das Werk verständigen.
E-dS	Datenschlüssel-Fehler	Die Datenschlüssel-Digitalsignatur ist inkompatibel. Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten und kompatiblen Datenschlüssel installieren, falls der Fehler weiterhin auftritt.
E-dT	Datenschlüssel-Fehler	Datenschlüssel ist mit Steuerung inkompatibel. Kompatiblen Datenschlüssel installieren.
E-dU	Datenschlüssel abgetrennt	Datenschlüssel installieren, Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen.
dLto	Im Datalogger trat eine Zeitüberschreitung auf	Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
dLSD	Micro SD Karte ist nicht eingesteckt	SD-Karte einstecken und Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
Hinweis: Im Zweifelsfall immer die Spannungsversorgung zur Steuerung aus- und wieder einschalten und das Werk verständigen, wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt.		

Prüfen von Produktsensor und Luftsensor:

Den Produktsensor und Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

WARTUNG

WARTUNGSANSICHT - 1000-BQ2/192 abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

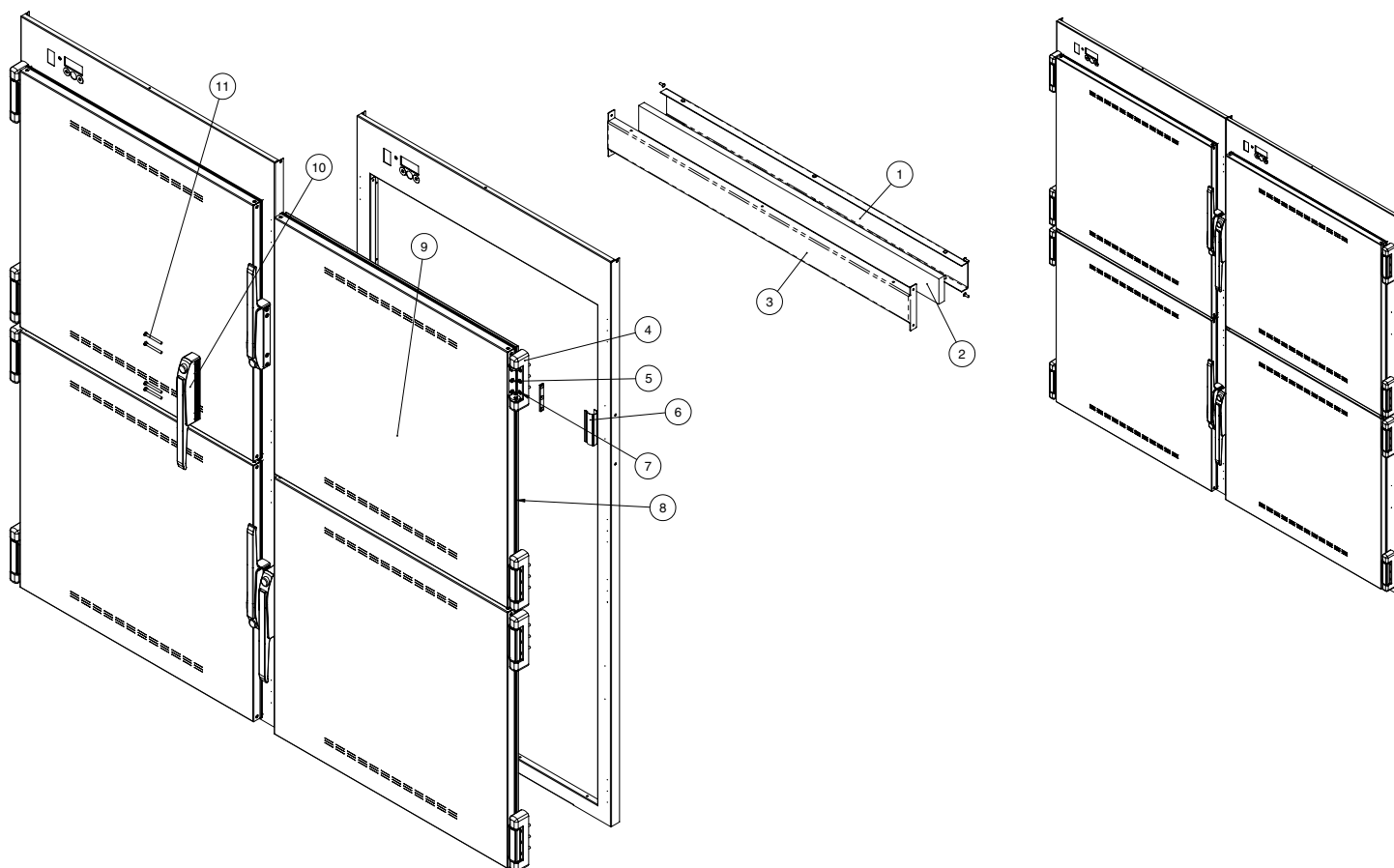
WARTUNG

TEIL	BESCHREIBUNG	1000-BQ2/96		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
		TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	RÜCKWANDTAFEL	—	—	—	—	1012121	1
2	KABELSATZ	120V, 15 AMP	CD-3232	1	—	—	—
		120V, 20 AMP	—	—	CD-3397	1	CD-3397
		120V, 30 AMP	—	—	—	—	CD-33366
		230V (CEE 7/7)	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922
		230V (CH2-16P)	CD-36231	1	CD-36231	1	CD-36231
		230V (BS 1363)	CD-33925	1	CD-33925	1	CD-33925
		208-240V	CD-3551	1	CD-3551	1	CD-3551
3	GEHÄUSERÜCKWAND	1012107	1	1012145	1	1012107	1
4	HÄNGER, SEILKLAMPE 7/16 SCHWARZES NYLON	E2097HR	2	E2097HR	2	E2097HR	2
5	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 1-1/2 ZOLL, NF	SC-35259	14	SC-35259	14	SC-35259	24
6	TRANSPORTGRIFF	HD-26792	1	HD-26792	1	HD-26792	4
7	SCHRAUBE, 1/4-20 X 3/4" SHCS PCN	SC-22339	8	SC-22339	8	SC-22339	8
8	SEITENWAND	1012106	2	1012106	2	1012106	2
9	PUFFER, HINTEN	—	—	—	—	BM-27494	1
10	PUFFER, VORN	—	—	—	—	BM-27495	1
11	GUMMI, GANZER UMFANG	BM-24766	11	BM-24766	12	BM-24766	16
12	LAUFROLLE, SCHAFT 152mm	CS-2231	2	CS-2231	2	CS-2231	4
13	SECHSKANTSCHRAUB, M8 X 1.25 X 20mm	SC-27046	16	SC-27046	16	SC-27046	28
14	LAUFROLLE, SCHAFT, FIXIERTES 152mm	CS-2042	2	CS-2042	2	CS-2042	2
15	UNTERE TAFEL	5013362	1	5013461	1	5013362	1
16	SCREW, M5 X 0.8 X 30MM FLAT	SC-22853	6	SC-22853	6	SC-22853	12
17	SCHARNIER, 35 MM VERSATZ, PAAR, VERCHROMT	HG-22338	1	HG-22338	1	HG-22338	2
*	ABDECKUNG, SCHARNIER	CV-22171	2	CV-22171	2	CV-22171	4
18	TÜRBAUGRUPPE	RECHTEN	5013417	1	5013417	1	5013417
*		LINKEN	5013420	2	5016928	2	5013451
19	GRIFF, VERSATZ-MAGNETVERRIEGELUNG	HD-2566	1	HD-2566	1	HD-2566	2
20	EINSCHUB, VERCHROMT	SH-2835	4	SH-22727	4	SH-2835	8
21	REGALSCHIENE	1061	8	1061	8	1061	16
22	UNTERE STÜTZECLIP	1012309	5	1012309	5	1012309	10
23	OBERSTE STÜTZECLIP	1012308	5	1012308	5	1012308	10
24	KIPSCHALTER, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	2
25	PULTAUFLAGE	PE-29511	1	PE-29511	1	PE-29511	2
26	GARNITUR VORHER	5013358	1	5013403	1	5013358	2
27	DISTANZSTÜCK, SCHLOSSBEFESTIGUNGSTAFEL, 7/16"	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	12
28	REGELUNG	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	2
29	FLACHE NYLONSCHIEBE, 6-32	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	8
30	SECHSKANTMUTTER, 6-32 Edelstahl	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	8
31	OBERSEITE	1012109	1	1012144	1	1012122	1
32	SENSOR, OFENTEMPERATUR	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	2
33	HALTERUNG, SENSORBEFESTIGUNG.	1008272	1	1008272	1	1008272	2
34	SENSORBLOCK	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	2
35*	SCREW, 6-32 X 1/2", NC PHIL, FLAT	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	4
36*	EINSCHIEBEROST-STÜTZCLIP	11533	4	11533	4	11533	8
37*	STÜTZHALTERUNG, UNTERER CLIP	1015195	5	1015195	5	1015195	10
38*	RAHMENHALTERUNG	—	—	—	—	1012120	2
39*	T-BLOCK	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
40*	ALUMINIUMRAHMENPUFFER	BM-28029	1	BM-28030	1	—	—
41*	GERADE BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
42*	STECKVERBINDER,#14 KLEMMRING	CR-34829	3	CR-34829	3	CR-34829	3
43*	GEWINDEEINSATZ	HG-22672	4	HG-22672	4	HG-22672	4
44*	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	28	RI-2100	28	RI-2100	68
45*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, M4 X 0,7 X 6 MM	SC-22271	4	SC-22271	31	SC-22271	42
46*	SCHRAUBE, M4 X 0.7 X 10MM	SC-22273	3	SC-22273	3	SC-22273	4
47*	SECHSKANTSCHRAUBE, M6 X 1.0 X 16 MM	SC-22284	6	SC-22284	6	SC-22284	6
48*	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0.8 X 10 MM	SC-22766	1	SC-22766	1	SC-22766	9
49*	ZAHNSCHIEBE	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

*NICHT ABGEBILDET

WARTUNG

GETEILTE TÜR (WERKSSEITIG EINGEBAUTE OPTION) - 1000-BQ2/192 TÜREN DARGESTELLT



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

MODELLE >		1000-BQ2/96		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	VORDERE BLENDE, INNERER PFOSTEN	1015133	1	1015133	1	1015133	2
2	ISOLIERUNG	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	2
3	VORDERE BLENDE, ÄUSSERER PFOSTEN	1015134	1	1015134	1	1015134	2
4	SCHARNIER, 35 MM VERSATZ, PAAR, VERCHROMT	HG-22338	2	HG-22338	2	HG-22338	8
5	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 20 mm	SC-23868	24	SC-23868	24	SC-23868	24
6	ABDECKUNG, SCHARNIER	CV-22171	4	CV-22171	4	CV-22171	8
7	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 30 mm	SC-22853	12	SC-22853	12	SC-22853	24
8	TÜRDICHTUNG	GS-36249	2	GS-36249	2	GS-36249	4
9	TÜRBAUGRUPPE	5016854	2	5016854	2	5016854	4
10	GRIFF, VERSATZ-MAGNETVERRIEGELUNG	HD-2566	2	HD-2566	2	HD-2566	4
11	FLACHKOPFSCHRAUBE, M5 X 0,8 X 5 mm	SC-35259	20	SC-35259	20	SC-35259	16

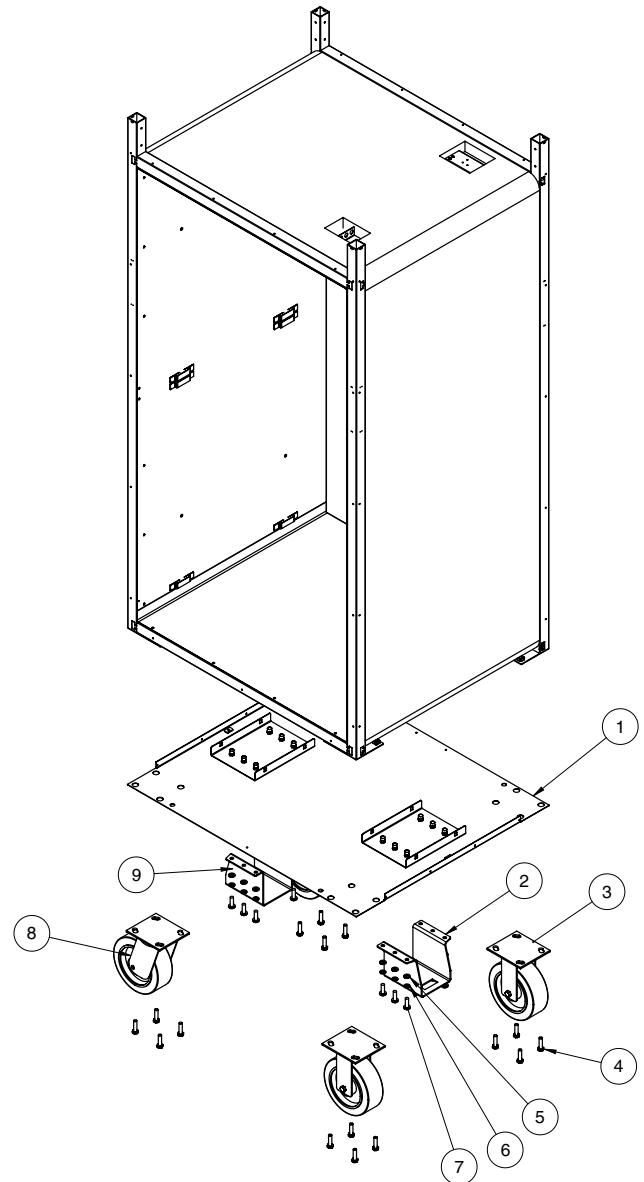
WARTUNG

WARTUNGSANSICHT

ANHÄNGEKUPPLUNG (WERKSMONTIERTE OPTION) – 1000-BQ2/96 dargestellt

ANHÄNGERKUPPLUNGS-SICHERHEITSHINWEISE

- Es dürfen maximal (3) Rollwagen an einen dafür geeigneten „Golfwagen“ oder ein Fahrrad angehängt werden.
- Eine Geschwindigkeit von 8 km/h nicht überschreiten, um potenzielle Personenschäden zu verhindern.
- Alle Nahrungsmittel müssen in (abgedeckten) Wannen transportiert werden, einschließlich Wannen mit 51 mm Tiefe, 102 mm Tiefe und Blechen. Zur Maximierung der Kapazität, zur Gewährleistung des sicheren Transports und für einfachen Zugang zum Be-/Entladen von Nahrungsmittelprodukten sind entsprechende Regale und innere Stützstrukturen erforderlich.



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

MODELLE >		1000-BQ2/96		1000-BQ2/128		1000-BQ2/192	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	BODENPLATTE MIT ANHÄNGEKPLG	5015721	1	5015983	1	5015985	1
2	ANHÄNGEKPLG-AUFNAHMEHALTERUNG MIT SCHLITZ	1013824	1	1013824	1	1013824	1
3	LAUFROLLE, FIXIERT, 152 MM	CS-2042	2	CS-2042	2	CS-2042	2
4	SECHSKANTSCHRAUB, M8 X 1.25 X 20mm	SC-27046	16	SC-27046	16	SC-27046	28
5	UNTERLEGSCHIEBE, M8, 18-8	WS-22298	12	WS-22298	12	WS-22298	12
6	FEDERSCHIEBE, M8	WS-22303	12	WS-22303	12	WS-22303	12
7	FLACHKOPFSCHRAUBE, M8 x 1,25 x 25 mm	SC-26604	12	SC-26604	12	SC-26604	12
8	LAUFROLLE, SCHWENKBAR, 152 MM	CS-2231	2	CS-2231	2	CS-2231	4
9	KUPPLUNGSBOLZEN-AUFNAHMEHALTERUNG	1013823	1	1013823	1	1013823	1

WARTUNG

Heizkabel-Wartungskits.....Nr. 4880

1000-BQ2/96 (125V) Erfordert einen (1) kit (39 m des Kabels)

1000-BQ2/192 (125V) Erfordert einen (1) kit für einen (1) Kammer oder
zwei (2) kits für zwei Kammern (39 m des Kabels
pro Kammer)

Wartungskit einschließt:

CB-3045	Heizkabelement	41 m
CR-3226	Ringanschluss	4
IN-3488	Isolierung, Ecke	30,5 cm
BU-3105	Schulterbuchse	12
BU-3106	Schalenbuchse	4
SL-3063	Isolierhülse	4
TA-3540	Isolierband	1 rouleau
ST-2439	Bolzen	4
NU-2215	Sechskantmutter	8

Heizkabel-Wartungskits.....Nr. 4881

1000-BQ2/96 (208-240V) Erfordert einen (1) kit (62 m des Kabels)

1000-BQ2/128 (120V) Erfordert zwei (2) kits (110 m des Kabels)

1000-BQ2/192 (208-240V) Erfordert einen (1) kit für einen (1) Kammer
oder zwei (2) kits für zwei (2) Kammern (62 m
des Kabels pro Kammer)

Wartungskit einschließt:

CB-3045	Heizkabelement	64 m
CR-3226	Ringanschluss	12
IN-3488	Isolierung, Ecke	30,5 cm
BU-3105	Schulterbuchse	12
BU-3106	Schalenbuchse	12
SL-3063	Isolierhülse	12
TA-3540	Isolierband	1 rouleau
ST-2439	Bolzen	12
NU-2215	Sechskantmutter	24

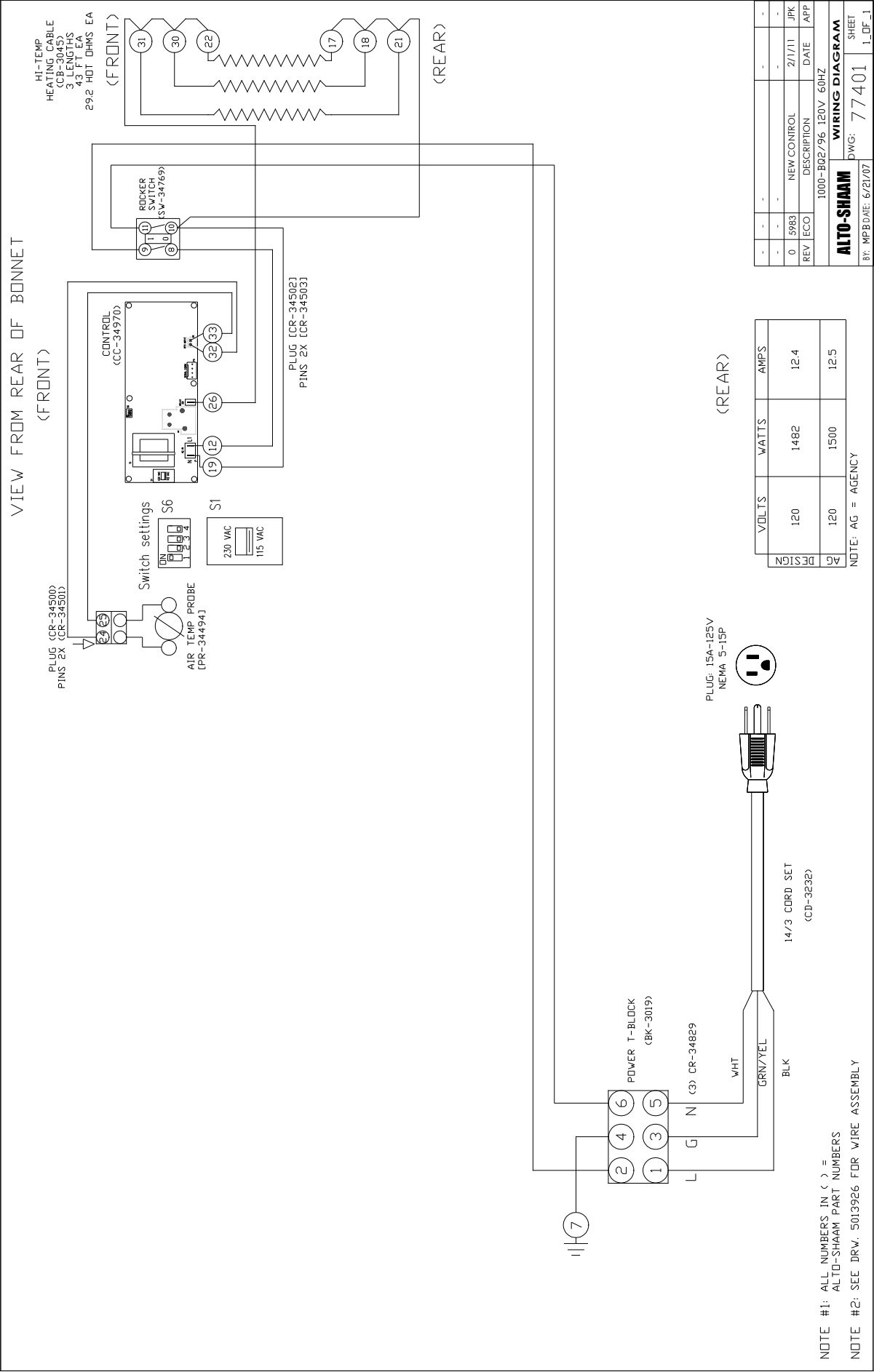
Heizkabel-Wartungskits.....Nr. 4879

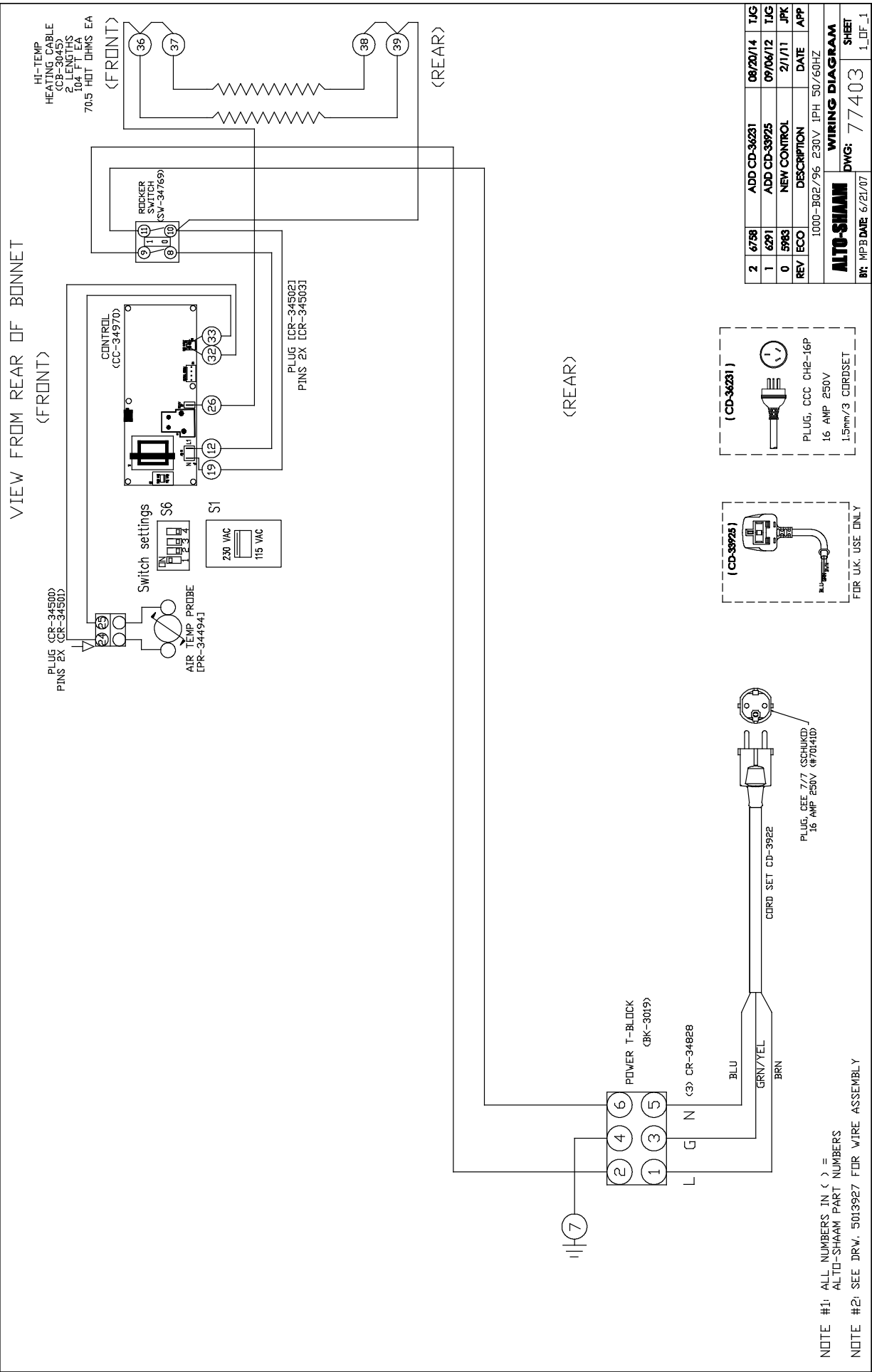
1000-BQ2/128 (208-240V) Erfordert einen (1) kit (36,5 des Kabels)

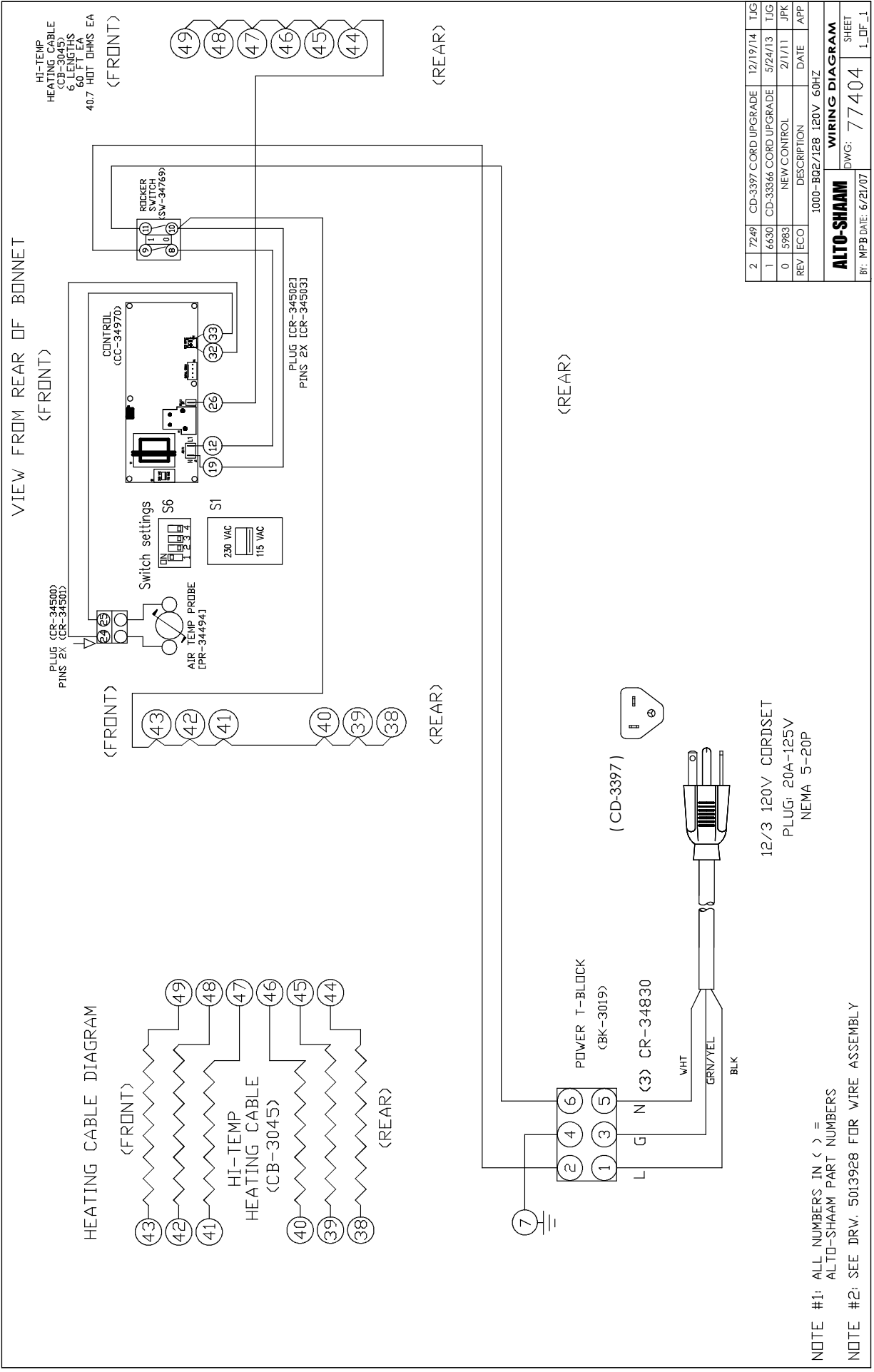
Wartungskit einschließt:

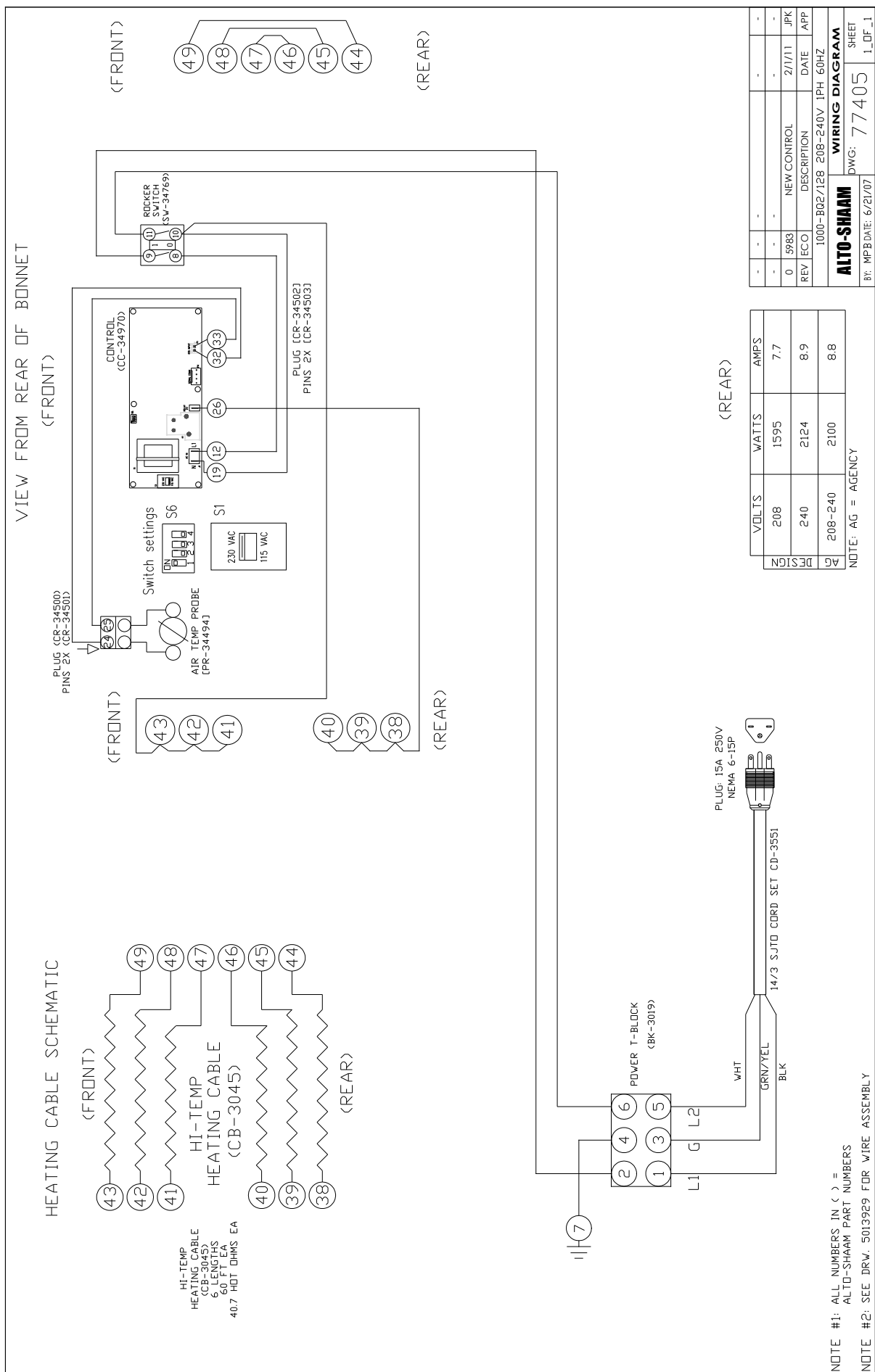
CB-3045	Heizkabelement	34 m
CR-3226	Ringanschluss	6
IN-3488	Isolierung, Ecke	30,5 cm
BU-3105	Schulterbuchse	6
BU-3106	Schalenbuchse	6
SL-3063	Isolierhülse	6
TA-3540	Isolierband	1 rouleau
ST-2439	Bolzen	6
NU-2215	Sechskantmutter	12

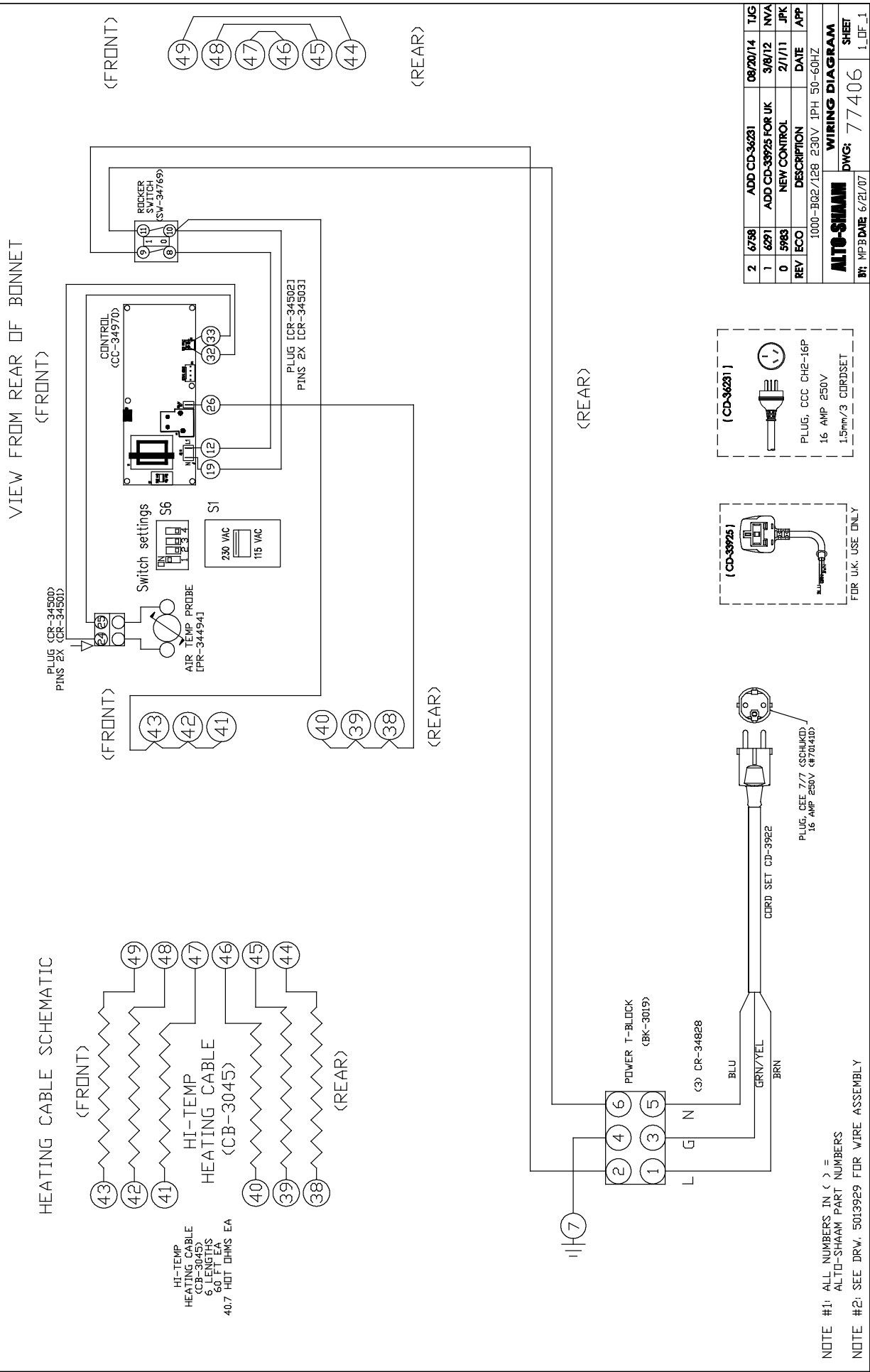


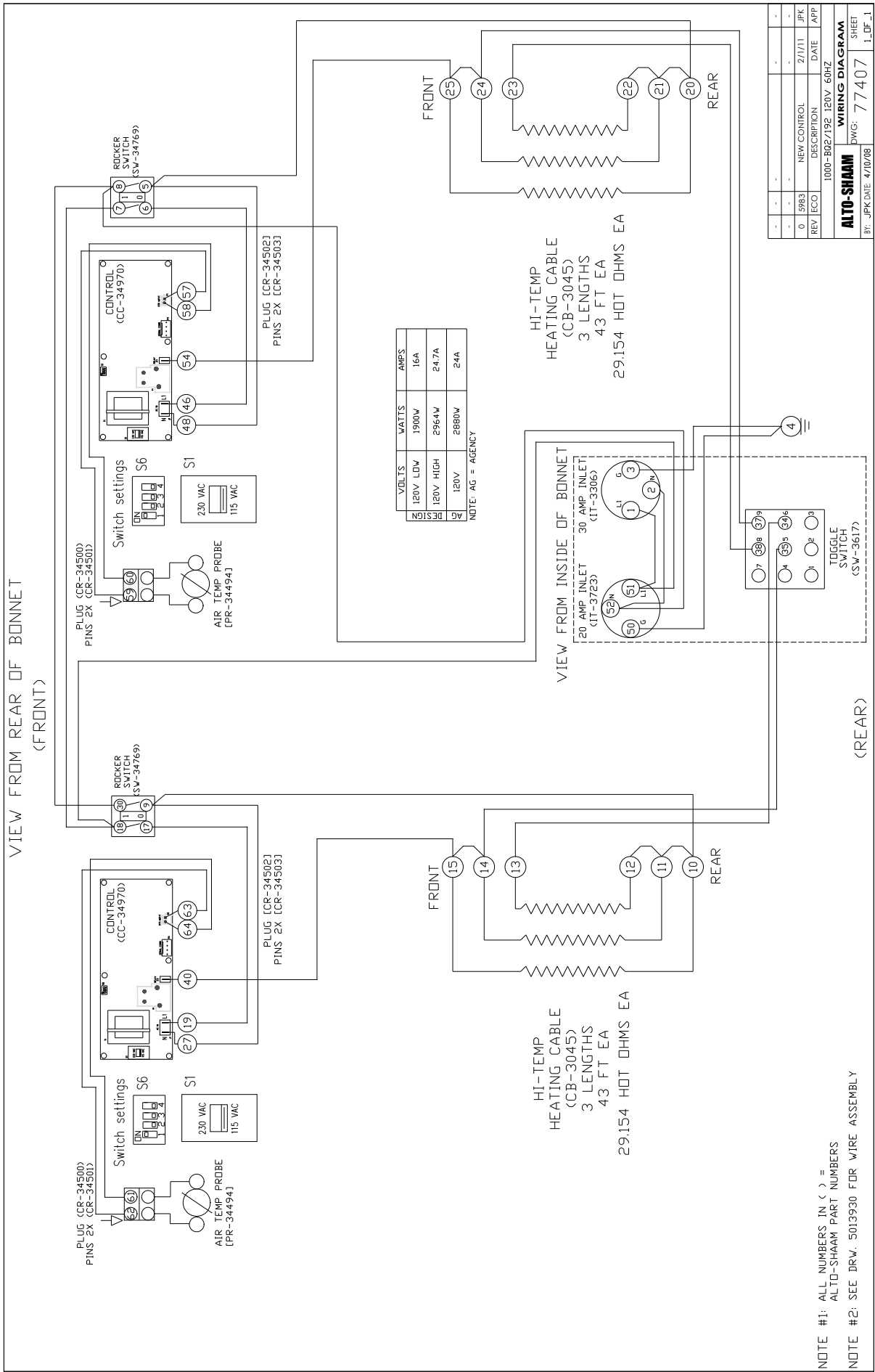


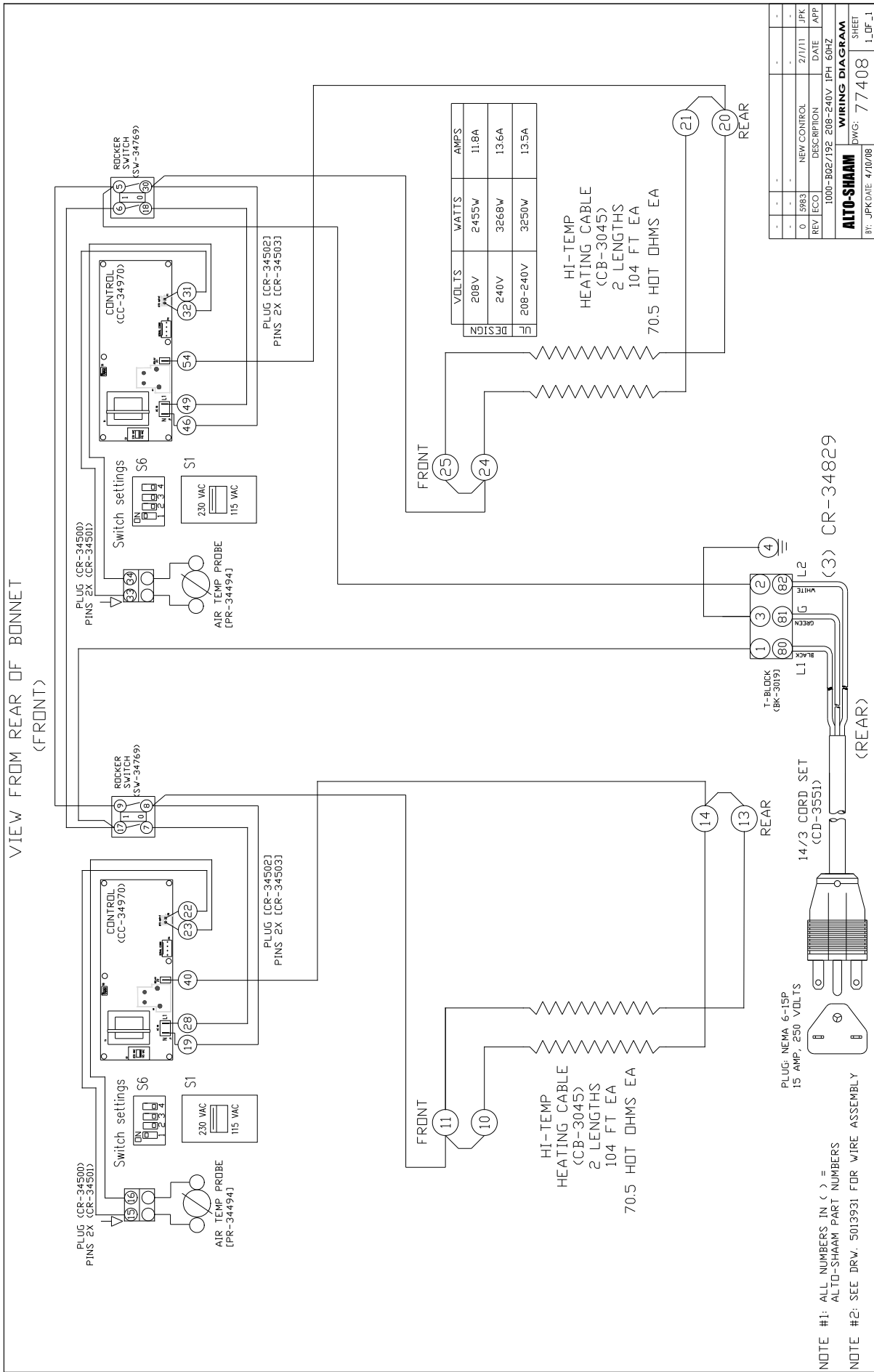












TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.

Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Originalteile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum des Geräts.

Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.

Die Garantie auf Originalteile gilt für ein (1) Jahr ab Installation des Geräts oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantiesanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glühbirnen und Türdichtungen, oder das Ersetzen von Glass wegen Beschädigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und /oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers / Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der markt gängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.



Gültig ab 1. November 2012

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: _____ Datum der Installation: _____
Versorgungsspannung: _____ Gekauft von: _____
Seriennummer: _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA

FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA NUR

www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA